



BRANCOS

Algueira Finca Cortezada 2021

35% Albariño, 35% Godello, 30% Treixadura

Cortezada converteuse, co paso do tempo, nunha das referencias brancas da adega. Un viño local, elaborado con uvas Godello, Albariño e Treixadura da viña do mesmo nome; unha espectacular parcela vertical de terrazas monumentais de beleza magnética. Quen a visita non a esquece. Fermentado en aceiro inoxidable para destacar o seu carácter varietal cunha curta crianza en depósitos de aceiro inoxidable. Un viño novo perfumado e intenso con formidable capacidade de envellecemento.

13%-22,31 €

Abadía da Cova Loia Blanco

80% Godello, 20% Albariño

Tanto o Albariño como o Godello da Abadía da Cova Loia Blanco cultívanse en parcelas separadas. Ambos viñedos teñen máis de 20 anos. Mentres que o Albariño procede da finca das Cuñas (2 hectáreas) con solos graníticos, o Godello crece en Montefurado, onde abunda a lousa.

E estas variedades tamén continuarán por separado na adega, onde Abadía da Cova Loia Blanco fermenta por separado. O albariño, por unha banda; e o godello por outro. Iso si, ambas laboraranse en barricas de carballo francés (xa usadas) cunha capacidade duns 500 litros. Estes depósitos, nos que descansará durante uns meses o Abadía da Cova Loia Blanco, serán o factor común de ambos os preparados que posteriormente se montarán para forxar o carácter deste branco.

13.00%-18,95 €

TINTOS

Abadía 1124 2017

Caíño, Sousón, Brancellao, Garnacha tintureira e Mencía.

Unha explosión de complexidade nunha madeira branda. Algunhas das variedades tradicionais máis prometedoras da Ribeira Sacra dan forma a este gran viño.

Mencía, caíño, sousón, brancellao e unha equilibrada Garnacha Tintorera, dan forma e estrutura a este viño complexo e afroitado. Variedades laboriosamente cultivadas nas empinadas ladeiras do río.

Posteriormente, o viño envellece nun dos lugares máis increíbles da Ribeira Sacra.

13,5%-19,00 €

Algueira Serradelo

100% Brancellao

Outro dos monovarietais da adega, ALGUEIRA SERRADELO, está elaborado 100% coa variedade autóctona Brancellao, a partir de parcelas con diferentes orientacións. Fermentado en carballo francés con longas maceracións post-fermentación e crianza durante máis de 12 meses en barricas de carballo francés de 225 litros.

13,5%-35,05 €

Prómine Singular- adegas Petró- DO Ribeira Sacra

Garnacha Tintorera, Mencía, Mouratón, Souson

Prómine Singular foi seleccionado en 2021 como o mellor tinto galego. Este viño monovarietal prodúcese nas Adegas Petron, situadas na subzona de Amandi (Doade). As claves do éxito deste tinto galego son a excelencia nas vides e o terreo, a tradición presente no coidado do viñado e a supervisión experta. Prómine Singular é o froito das mellores terras de Amandi, terras de 10 hectáreas soleadas e ventiladas.

15%-14,95 €